

HACCP の制度化について (Q&A)

Q1 なぜ HACCP の制度化を進めるのですか。また、今後の検討スケジュールを教えてください。

A1 衛生管理手法の国際標準である HACCP については、これまで、大規模事業者を中心に普及が進んできましたが、中小事業者では依然としてその普及が課題となっています。また、食中毒統計調査によると、食中毒の発生件数などは、近年下げ止まりの傾向にあり、さらに、食品に起因する感染症の実態は、統計の 100~1000 倍とする研究もあります。今後、高齢化人口の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念されます。さらに、ガラスや金属など危害性のある異物混入による食品回収事例の告知件数が増加傾向にあります。

HACCP による衛生管理は、先進国を中心に義務化が進められており、我が国から輸出する食品にも要件とされています。我が国においても、食品事業者の皆さんに HACCP による衛生管理に取り組んでいただくことで、国内に流通する食品全体の安全性の向上につなげたいと考えています。

HACCP 制度化の枠組みについては、平成 28 年 3 月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」において検討を行い、同年 12 月に最終とりまとめを公表しました。具体的には、それぞれの食品事業者が、使用する原材料や製造方法などに応じて、一般衛生管理と HACCP による衛生管理のための計画（衛生管理計画）を作成し実行することになります。今後、この最終とりまとめに基づき、平成 30 年の通常国会への食品衛生法改正法案提出を目指し、制度の詳細について検討を進めていきます。

* HACCP による衛生管理：原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、食中毒菌による汚染や異物の混入などの問題が特に起きやすい工程を把握し、それら工程を集中的に管理することで最終製品の安全性を確保しようする手法。

Q2 HACCP の制度化に当たっては、小規模な事業者や業態などに応じた配慮はなされるのでしょうか。

A2 HACCP の制度化に当たっては、国内の食品全体の安全性向上を図る観点から、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象とすることとしています。

ただし、従業員数が一定数以下等の小規模事業者や、店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者、提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種又は一般衛生管理による対応で管理が可能な業種など一定の業種（飲食業、販売業等）については、一般衛生管理を基本としつつ、必要に応じて HACCP の考え方に基づき重要管理点を設けて管理していただくなど、弾力的な取扱いを想定しています。

また、円滑な HACCP 導入が可能となるよう、個別の食品又は業態ごとに、業界団体による使いやすい手引書の作成を推進し、技術的な支援を行っていくこととしています。

今後、制度の詳細を検討するに当たっては、関係団体とも連携し、小規模事業者等における実行可能性に十分配慮して進めてまいります。